PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
PIZZERA ELÉCTRICA
ED-3357

ESTIMADO CLIENTE

¡Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 2
DESCRIPCIÓN 2
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 3
ENSAMBLE 3
COCINAR 3
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 4
GUÍA DE COCCIÓN 4
RECETAS 5
DIAGRAMA DE CIRCUITOS 9

PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA

Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.

Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad que constituye un riesgo de choque eléctrico.

Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Colombia:	01-900-331-PEJC (7352)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservemos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

INTRODUCCIÓN

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo.

⚠INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

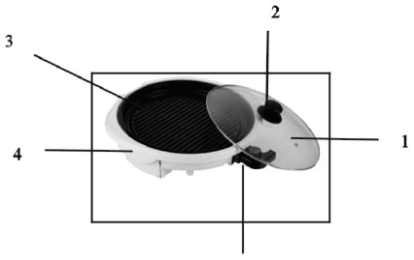
- Lea todas las instrucciones antes de comenzar a usar este producto.
- No toque las superficies calientes. Utilice las manijas y las perillas.
- Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no introduzca el cable de electricidad en agua o cualquier otro líquido.
- Se requiere estricta supervisión si la unidad está siendo utilizada cerca de niños.
- Desconecte el cable de poder cuando no esté utilizando la unidad y antes de iniciar la limpieza.
- Permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
- No utilice la unidad si observa que el cable de poder está dañado en forma alguna, o si la unidad en general presenta alguna falla.
- No utilice ningún accesorio no recomendado por el fabricante.
- La unidad no está diseñada para ser utilizada en exteriores.
- No permita que el cable de poder cuelgue por el borde del mostrador o la mesa.
- No coloque la unidad cerca de fuentes de calor.
- Se requiere precaución al mover utensilios que contengan aceite o líquidos calientes.
- No utilice la unidad para una función diferente a la que fue diseñada.
- Conecte primero el cable de poder a la unidad y después al tomacorriente. Para desconectarlo, apague primero la unidad.
- Asegúrese de conectar correctamente el control de temperatura.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento o reparación a personal de servicio técnico autorizado.

SOBRE EL CABLE DE PODER

- La unidad cuenta con un cable de poder de poca longitud, con el fin de evitar que se enrede con otras piezas o que sea un riesgo al caminar.
- En el mercado hay extensiones eléctricas disponibles en caso de que necesite una.
- Si desea utilizar una extensión eléctrica, tenga en cuenta que esta sea de la misma capacidad eléctrica que el cable de poder o incluso superior. Si el cable es muy largo, asegúrese que se coloca de manera apropiada para no enredarse con él. De igual forma, la extensión debe tener conexión de polo a tierra.

DESCRIPCIÓN

1. Tapa de Vidrio Temperado
2. Perilla Fría al Tacto
3. Superficie Antiadherente
4. Cuerpo Frío al Tacto
5. Control de Temperatura



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ENSAMBLE

ANTES DE USAR POR VEZ PRIMERA

1. Retire todos los materiales de empaque.
2. Coloque la unidad lejos de la base plástica.
3. Lave las partes de la unidad con agua jabonosa. Enjuague y seque completamente.

Nota

- *La rejilla y la base pueden sumergirse completamente en agua.*
- *No introduzca el cable de poder o el control de temperatura en el agua.*
- *No utilice limpiadores químicos o abrasivos, ya que puede dañarse el acabado de la unidad.*

COLOCAR LA PERILLA EN LA TAPA

1. Coloque la perilla en el orificio de la tapa.
2. Empuje el tornillo a través del orificio en el lado inferior de la tapa.
3. Apriete fuertemente al interior de la perilla. Periódicamente, revise que esté bien apretado para mayor seguridad.

COLOCAR LA REJILLA EN LA BASE

1. Coloque la rejilla en la base teniendo en cuenta que el receptor de corriente encaje en la base.
2. Presione un poco hacia abajo, para asegurarla.

COLOCAR EL CONTROL DE TEMPERATURA

1. Asegúrese de que el control está en la posición apagada.
2. Conecte el cable de poder a la unidad primero, y luego al tomacorriente.

ACONDICIONAR LA SUPERFICIE DE COCCIÓN.

Antes de usar por vez primera, recomendamos que se acondicione la superficie antiadherente para asegurar su buen uso y que no se peguen los alimentos.

1. Aplique una pequeña cantidad de aceite sobre la rejilla.
2. Ajuste la temperatura en 120ºC (250ºF) y caliente por 15 minutos.

COCINAR

1. Coloque el control de temperatura en la posición deseada. El indicador rojo se encenderá.
2. La luz se apagará cuando se alcance la temperatura correctamente.
3. Cocine los alimentos con poco o ningún aceite. Retire las envolturas de papel de los alimentos, si las hay. Utilice la tapa según sea necesario.
4. Al terminar, apague el control de temperatura y desconecte el cable de poder.

Nota

Durante la operación la luz se encenderá y se apagará indicando que la temperatura correcta se está manteniendo.

⚠PRECAUCIONES

- No toque las superficies calientes.
- No coloque grandes cantidades de aceite o mantequilla en la superficie de la rejilla. La rejilla tiene una superficie de Titanio antiadherente de tal modo que necesita muy poco o ningún aceite.
- Tenga cuidado en que no salpique el aceite al cocinar. Utilice guantes si lo desea.
- No corte los alimentos mientras aún están en la rejilla, ya que puede rayarse la superficie.
- Retire los alimentos con espátula y colóquelos sobre otra superficie para cortar.
- No utilice metales o utensilios abrasivos al cocinar en la rejilla, para prevenir que se raye.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DESPUÉS DE USAR

1. Desconecte el cable de poder del tomacorriente, y luego de la unidad.
2. Permita que la unidad se enfríe.
3. Retire la rejilla de cocción de la base.
4. Lave la rejilla, la base y la tapa con una esponja suave con agua tibia jabonosa. No utilice ningún tipo de ingrediente abrasivo.
5. Al terminar, enjuague y seque por completo.

CONTROL DE TEMPERATURA

- Limpie el control de temperatura y los pines de conexión con una prenda suave y seca.
- Para evitar daños en esta pieza, no permita que se golpee de forma alguna.
- Utilice únicamente la pieza (control de temperatura) que corresponde a este producto.

GUÍA DE COCCIÓN

Alimento	Tiempo de Cocción	Temperatura
Salmón/Pescado	15 – 20 minutos	320ºF
Tocino	15 – 20 minutos	285ºF
Salchichas	20 minutos	300ºF
Hamburguesas	15 – 20 minutos	375ºF
Perros Calientes	15 minutos	300ºF
Pechuga de Pollo	12 – 15 minutos	350ºF
Chuletas de Cerdo	10 – 12 minutos	300ºF
Bistec (a medio asar)	5 – 6 minutos cada lado	375ºF
Bistec (bien asado)	8 – 9 minutos cada lado	375ºF
Chuletas de Cordero	6 – 7 minutos cada lado	375ºF

CONSEJOS

- Los valores de carnes, aves y pescado están calculados para ¾ de pulgada y 1 pulgada de grosor.
- Para cocinar la carne, y que mantenga su consistencia suave, cocine a altas temperaturas de 350ºF y 400ºF hasta que estén cafés por ambos lados, y luego baje a 275ºF a su gusto.
- Para cocinar cerdo se recomienda apanarlo primero, y luego cocinarlo para preservar sus jugos.
- Tenga en cuenta que esta tabla es solo de referencia.

RECETAS

BROCHETAS TROPICALES DE COMIDA MARINA

8 escalopes largos, frescos y descongelados
8 camarones largos, pelados, con cola
1 pimentón rojo mediano
1 pimentón verde mediano
½ lata de pedazos de piña (cerca 15 onzas)
½ copa de jugo de limón fresco
½ cucharadita de jengibre rallado
¼ cucharadita de sal
½ cucharadita de sake
4 palitos de bambú

Caliente la parrilla a 375ºF (180ºC). Drene el jugo de la piña. Marine los escalopes y camarones con sal, jengibre y el sake por 30 minutos.

Introduzca los escalopes, camarones, piñas y pimentones en los palitos de manera alternada. Rocíe un poco de pimienta negra si lo desea. Coloque los pinchos terminados sobre la parrilla y gírelos con frecuencia. Cocine por 15 – 18 minutos. Sirva caliente.

CHULETAS DE CERDO GLASEADAS CON NARANJA

¼ copa de jugo de naranja
4 chuletas de cerdo medianas, cerca de 6 onzas cada porción
1 cucharadita de miel
¼ cucharadita de jengibre rallado fresco
¼ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra
¼ copa de salsa de soya
2 cucharaditas de aceite vegetal
2 tazas de arroz cocinado caliente

Agregue el jengibre y la soya al jugo de naranja. Coloque sal a la mezcla al gusto. Haga que la mezcla hierva y luego apague. Marine las chuletas de cerdo con sal, pimienta y salsa de soya. Esparza la miel sobre las chuletas.

Caliente la parrilla a 325ºF (165ºC). Utilice una sartén pequeña hervir. Cubra la superficie de la parrilla con aceite vegetal. Coloque las chuletas por 10 minutos en cada lado. Baje la temperatura a 275ºF. Coloque la tapa para cocinar las chuletas por 5 minutos más. Sirva las chuletas con arroz caliente en platos tibios y glasee con la salsa de naranja. Adorne el plato con tiras de naranja.

SATÉ DE POLLO AL CURRY

4 pechugas de pollo sin piel; aproximadamente 4 onzas cada una
2 cucharaditas de jengibre rallado y fresco
2 cucharaditas de ajo rallado
½ taza de leche
¼ taza de polvo de curry Hindú
½ cucharada de azúcar
2 cucharadas de sake
2 cucharaditas de salsa de soya
6-8 palitos de bambú
sal al gusto

Corte las pechugas de pollo en pedazos de 1 ½ pulgada de grosor. Seque sobre una toalla de papel. Combine los ingredientes para marinar (como están en la lista, desde el jengibre hasta la salsa de soya) en un tazón mediano y revuelva completamente. Marine los pedazos de pollo en la salsa y de refrigerar por 2 horas. Al terminar, drene el pollo y distribúyalo para 6-8 porciones de saté. Hierva la salsa restante en un pequeño sartén por 2 minutos.

Precaliente la parrilla a 375ºF. Coloque 3 o 4 satés al mismo tiempo. Pase una brocha para marinar y agregue al gusto. Cocine un lado por 8 minutos y gire al otro lado por 6 – 8 minutos. Asegúrese de que el pollo está cocinado completamente. Rocíe con cebolletas finamente picadas antes de servir.

TOSTADAS FRANCESAS

4 huevos
1/3 taza de leche
1 cucharadita de azúcar
½ cucharadita de canela
½ cucharadita de vainilla
8 tajadas de pan

Aceite de cocina, mantequilla o margarina (para cocinar).
Azúcar, fruta o almíbar (toppings opcionales).

Caliente la parilla a 300ºF (149ºC), luego engrase un poco la parilla con el aceite, mantequilla o margarina.

Mezcle todos los ingredientes, a excepción de los toppings. Introduzca por completo el pan en la mezcla por ambos lados, y luego cocine hasta que se ponga de color café-dorado.

Agregue el topping que desee.

Resultan 4 porciones.

BISTECS MANDARINES

1 libra de bistecs magros sin huesos
1 cucharada de aceite vegetal
1 cucharadita de salsa de soya
2 cucharaditas de hojuelas de maíz
½ cucharadita de azúcar
½ cucharadita de pimienta blanca
2 cebolla verdes (pedazos de 2 pulgadas)
1 pimentón grande (tiras de 1/8 de pulgada)
1 cucharadita de jengibre finamente rallado
2 dientes de ajo (finamente picados)
1 cucharadita de puré de chili
¾ taza de zanahorias (triturada)
1 cucharadita de salsa de soya

Retire el exceso de grasa del bistec y corte en tiras de 1/8 de pulgada. Luego corte aún en pedazos más pequeños. Mezcle aceite, 1 cucharadita de salsa de soya, hojuelas de maíz, azúcar y pimienta blanca en un tazón mediano; introduzca el bistec en la mezcla. Cubra y refrigere por 30 minutos.

Caliente la parrilla a 350ºF (165ºC). Cubra la parrilla con aceite vegetal y coloque el bistec marinado junto con el jengibre y el ajo. Cocine por 3 minutos o hasta que el bistec esté café. Agregue pimentón y puré de chili y continúe por 1 minutos más. Coloque las cebollas, zanahoria y salsa de soya y cocine por 30 segundos. Sirva con arroz caliente. 4 porciones.

PASTA DE POLLO CREMOSA

2 cucharaditas de mantequilla o margarina
1 libra de pechugas sin hueso y piel
1 taza de brócoli
1 taza de alverjas congeladas
½ copa de pimentón rojo
1 ½ taza de fideos (cocinados)
¼ taza de agua
½ taza de crema agria
1 cucharadita de eneldo

Caliente la parrilla a 350ºF (165ºC). Derrita la mantequilla y agregue el pollo, y mientras se cocina, agregue los vegetales, pasta y agua. Reduzca la temperatura a 150ºF (66ºC), deje por 12 minutos mientras revuelve ocasionalmente hasta que los vegetales estén crujientes pero suaves. Agregue la crema y deje por 2 minutos y sirva. 4 porciones

FAJITAS DE PITA

4	limas (exprimidas)
2	cucharaditas de aceite de oliva
½	cucharadita de comino molido
¼	cucharadita de sal
1	diente de ajo (molido)
1/8	cucharadita de pimienta negra
1	libra de carne (finamente picada)
1	taza de champiñones (tajados)
3	cucharaditas de cilantro picado
1	cebolla pequeña (finamente picada)
1	pimentón rojo o verde pequeño (picado)
6	envolturas de pita (cortadas por la mitad)
1	taza de queso cheddar (triturado)
	Guacamole, salsa, crema agria, tomates picados (opcional)

Combine el jugo de lima, 1 cucharadita de aceite de oliva, comino, sal, ajo y pimienta negra en un recipiente. Agregue el bistec y marine a temperatura ambiente por 30 minutos.

Caliente la parrilla a 375ºF (190ºC) y agregue otra cucharadita de aceite de oliva, cebolla, pimentón, champiñones y cilantro, y revuelva. Cubra y cocine por 1 o 2 minutos o hasta que los vegetales estén suaves. Retire los vegetales y mantenga caliente. Drene la carne salteando por 7 u 8 minutos o hasta que esté lista. Mientras tanto, precaliente el horno en 350ºF (175ºC) y envuelva las pitas en papel aluminio y caliente por 5 minutos.

Coloque la carne y los vegetales en el centro de la pita caliente, agregue queso y sirva. Puede también agregar guacamole, salsa, crema agria y tomates picados. 6 porciones.

FILETES DE SALMÓN A LA PARRILLA CON MOSTAZA

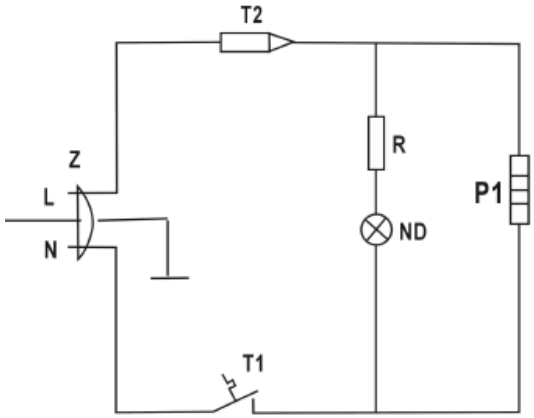
1	filete de salmón sin piel, aproximadamente 1 a 1 ½ libras,
2	cucharaditas de aceite de oliva
½	cucharadita de ajo fresco rallado
½	cucharadita de pasta de mostaza amarilla
1	cucharada de margarina derretida
½	jugo de lima
	sal al gusto

Corte los salmones en 4 filetes. Agregue sal sobre el salmón para marinar por 15 minutos en el refrigerador. Combine los ingredientes de la salsa (aceite de oliva, ajo, mostaza, margarina y jugo de lima) en un recipiente pequeño. Hierva la salsa en una sartén pequeña por 3 minutos.

Precaliente la parrilla a 325ºF. Coloque los filetes de salmón, cerca de 8 minutos cada lado o hasta que quede listo. Agregue mostaza encima de ellos. Adorne con perejil picado o eneldo. Sirva con pasta cocinada.

DIAGRAMA DE CIRCUITOS

Potencia 1350 Vatios
Voltaje AC 110V/60Hz



P1	Elemento Calefactor	110V/1350W
ND1	Bombilla de Neón	1/4W RT 75K ohmios
R1	Resistencia	1/4W RT 75K ohmios
T	Fusible	120V 15ª 184ºC
T1	Termostato	125V/15ª 165ºC CTW-250
Z	Cable de poder con enchufe	125V 10Z YY-2